28 NOV 1955

DE' POMI DI TERRA

OSSIA

PATATE

LA SOCIETÀ PATRIA

A' M. REVV. PAROCHI RURALI

DEL DOMINIO

DELLA

SERENISSIMA REPUBBLICA

DI GENOVA.

GENOVA, 1793

DAGLI EREDI DI ADAMO SCIONICO

Con approvazione.

M. REVV. PAROCHI.

A Voi, al vostro zelo ben noto, all'instancabile vostra attività, Venn. Pastori *del Gregge di* Gesu'Cristo, *è raccomandata specialmente questa brieve Istruzione, che la* Societa' *nostra all'unico fine ha pubblicato di giovare al suo Prossimo. Vive Ella sicura, che Voi, dopo di avere adempiuto i religiosi doveri, che a' vostri Popolani vi*

stringono, coll' istillar loro dall' Altare le sante massime Evangeliche; non isdegnerete d' intrattenervi a volta a volta con essi, i più savj regolamenti additando, onde i poderi o proprj, o d' altrui migliorar si possano ed avvantaggiare al sempre maggior bene delle famiglie loro, e dello Stato: e liberi, secondo che scrive un degno vostro Confratello (*) da' troppo vili pregiudizj, consistenti in credere (come alcuni), che per motivo che servono all'Altare, s' appartenga loro il vivere una vita affatto oziosa; o che per avere la necessaria provvisione il mezzo sia di moltiplicare le odiose questue, le vigorose esazioni di quarte, ecc., *vorrete certamente unirvi alle intenzioni di Lei, e cooperare da canto vostro alla importante circolazione nel distretto a Voi affidato di quelle cognizioni agrarie che quì vedrete raccolte: a fine di render familiare tra Noi un prodotto, che la generosa Natura sembra avere principalmente diretto a beneficare i poveri Campagnuoli. Animati costoro dalle autorevoli vostre esortazioni, e, ch' è più, dall' esempio, si muoveranno assai di buon grado ad intraprenderne la tanto utile, e da moltissimi non ancor conosciuta coltivazione.*

Non mancarono, e Voi lo sapete, nè mancano eziandio al dì d' oggi de' vigilantissimi vostri Confratelli, che

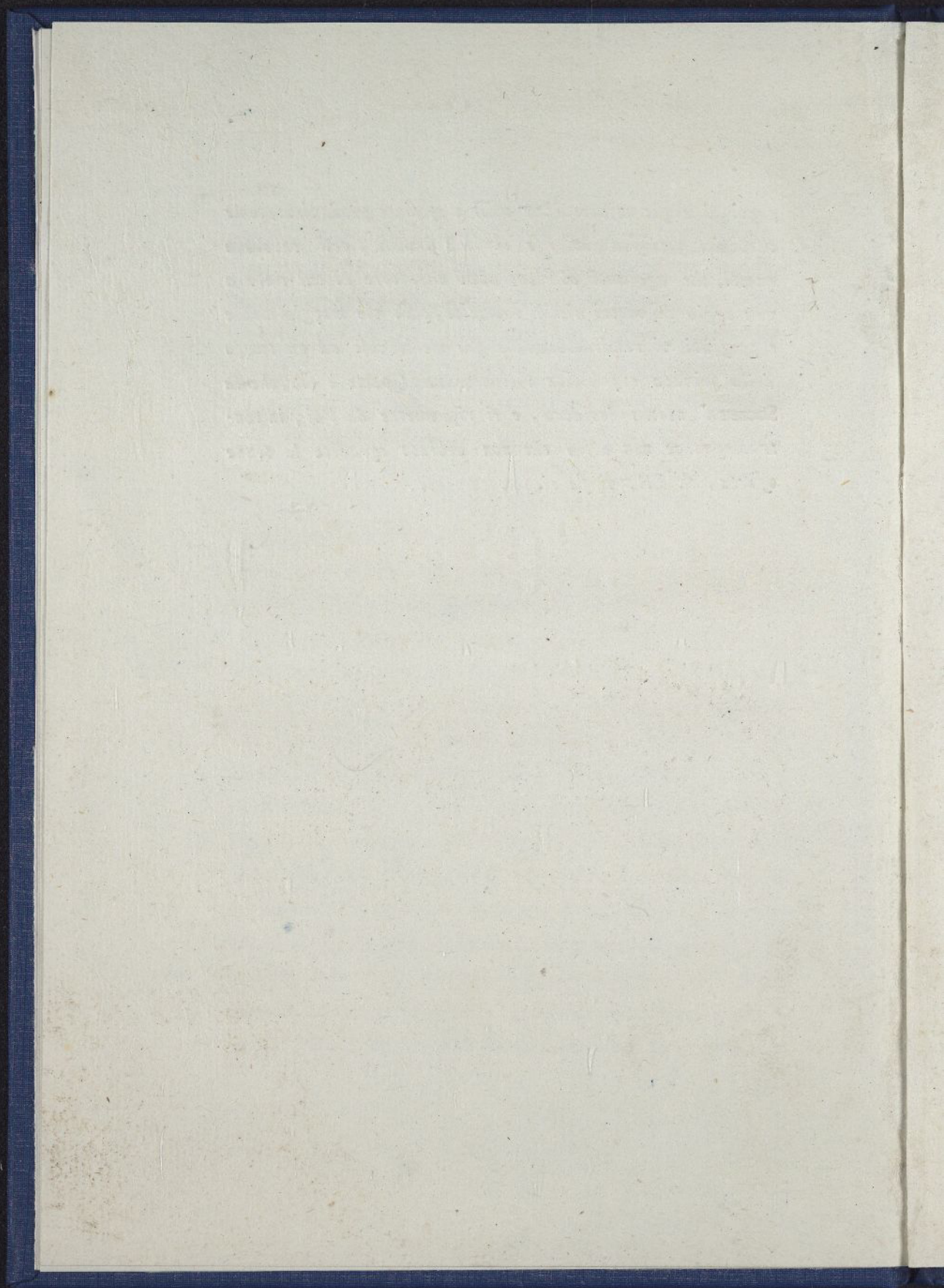
(*) Il Paroco Samminiatese. V. *Saggi d' Agricoltura*. Firenze 1775.

su tali riflessi per l' appunto esser vi potrebbon di scorta ed eccitamento nella lodevolissima impresa. E' troppo noto un Proposto di Villamagna, Membro illustre dell' Accademia Fiorentina de' Georgofili, ed un Paroco Samminiatese, che tanti, e sommamente vantaggiosi precetti diffusero per promuovere ove che sia una ben intesa agricoltura. Nè mancano esempli tra Noi di degnissimi Parochi; i quali nelle ore, rimase lor libere dal Sacro Ministero, si occupano volonterosi e proficui nell' ammaestrare il lor Popolo ne' rusticali lavori: ben avvisando che il procurargli la temporale felicità in nulla si oppone ad istradarlo per la spirituale ed eterna. Di tanto appunto fan fede ad onore del vero i docili Parrocchiani di S. Lorenzo di Roccatagliata, e quelli di S. Vito di Marola nel Golfo della Spezia. I lor Pastori (*) zelanti, senza perder di vista gli oggetti preziosi della sacerdotal vocazione, non tralascian pur anche d' impiegar la lor voce nel ben condurre le giornaliere occupazioni de' lor Contadini; essendo ancora con tal mezzo riusciti ad accrescere le rendite di quelle Chiese; e ad assicurare nel tempo stesso un più amplo, e più stabile patrimonio alla vera indigenza.

Egli è da credere, anzi è intimamente persuasa la

(*) Il Rev. Pietro Quilico di Marola celebre per la nuova maniera fruttuosa di coltivare le viti; ed il Rev. Michele Dondero di Roccatagliata per molti altri utilissimi oggetti.

SOCIETA', *che altri molti ci siano nel Genovese Dominio benemeriti Parochi ed industriosi, i quali metter sappiano a profitto de' lor Popolani quell' ore, che l' ozio solo render potrebbe non che sterili, incresciose ed amare. Confida inoltre, che Voi in contemplazione delle sue premure vorrete in avvenire comunicarle i risultati di quelle sperienze felici, di quelle utili osservazioni e scoperte, che aveste mai fatto o in questa, o in qualunque altra materia; fornendole soprattutto i lumi più conducenti all' adempimento del grande oggetto, manifestato in addietro da un Amatore, qual è quello di avere col mezzo vostro una esatta notizia di quanto può illustrare vie più la nostra Patria; togliendola vantaggiosamente alla non plausibile indifferenza mostrata per avventura in certi tempi intorno alle produzioni più belle de' tre regni animale, vegetabile, e minerale; delle quali a questo suolo non meno che ad altri fosse stata liberal la Natura. Quanto si dilaterebbono in fatti mercè vostra le cognizioni del nostro Territorio, se c' indicaste per esempio qual commercio, e di quai derrate, o bestiami, e con qual paese stabilito egli sia nel vostro? Quale il clima, la qualità del terreno; se argilloso e greve; se sabbionoso e leggero; se piano, o montuoso? Qual genere di coltivazione vi si pratichi, e quale ancora potrebbe facilmente introdurvisi? Quali i prodotti, le piante, e il lor uso? Quali i boschi, e le terre comunali? Se vi sian sor-*

genti d' acque minerali: se utili o speciose produzioni, come carboni, petrificazioni, e simili? Nuovi titoli sarebbon questi, che aggiunti al venerando carattere di cui siete a vantaggio de' vostri simili rivestiti, cari vie maggiormente e pregiati vi renderebbono, e più meritevoli ad un tempo della privata e pubblica riconoscenza. Questo è ciò, che la SOCIETA' *nostra desidera, e si ripromette da Voi; in contrassegno se non altro che non abbiate sgradito la tenue offerta, ch' Ella vi fa rispettosamente.*

I Pomi di terra (1) sono una pianta farinacea del genere bulboso (2). Essa ci venne d'America verso la fine del Secolo XVI., e precisamente dalla Virginia (3). Conosciuta di que' dì da pochi in Europa, ne fu insensibilmente trasandata la coltivazione: fino a tanto che riproposta dagli Amatori, che ne seppero coll'uso rilevar l'importanza, si propagò pressochè dappertutto; venendo favorevolmente accolta qual nutrimento sano, economico, ed abbondante (4). L'Inghilterra, la Germania (5), la Spagna, la Francia (6), e le Provincie in ispecie della Lorena, dell'Alsazia; il Lionese, il Vivarese, il Delfinato, gli Svizzeri li coltivano tuttavia con profitto; nè più risentono mercè di sì benefica produzione le tormentose strettezze, alle quali riduce sovente il penuriar delle biade. I Contadini fra gli altri ne ricavano l'alimento lor ordinario, mangiando di questi bulbi, o radici ove bollite nell'acqua, ove cotte nel forno, ed ove sotto le calde ceneri (7). Per quanto sia semplice il cibo, non è per questo men saporoso a que' palati (8); e certamente più salutare de' più squisiti.

Ma tutti quì non ristringonsi i vantaggi, che arrecano i Pomi di terra. Ognun sa quanto pregiudizio ne venga alla rusticale economía per la scarsità de'fo-

raggi. Egli è facile immaginarsi, che tale scarsità divien sempre maggiore a misura che si moltiplicano i bisogni fattizj; per soddisfare i quali non bastano oramai non che le ordinarie, le più copiose raccolte de' fieni. A questa privazione pertanto supplir possono in gran parte i Pomi di terra col loro fogliame non meno che colle bucce; ove la radice si destini all' uso dell'Uomo. Il pascolo, che per essi si somministra a molti degli animali, che si vogliano far ingrassare, non può esser migliore: il latte, che da altri di tal frutto pasciuti si trae, è del più sostanzioso e delicato; il cacio saporito, eccellente. Quanto lodevole perciò si è lo zelo, e l'impegno della nostra SOCIETA' nel voler diffondere a comun notizia e profitto una Istruzione, che una pianta cotanto vantaggiosa riguarda!

Ecco adunque compilate in brieve, e sulle tracce de' più accreditati Scrittori le regole, ed i mezzi più necessarj indicati a ben coltivarla, e conoscerla.

Le prime riflessioni, siccome avviene in qualsivoglia coltivazione, portar si dovranno sulla qualità del terreno da scegliersi per la piantagione de' Pomi di terra (9). Quantunque sia certo dalla pratica, che ogni qualità di terreno può esser atta alla produzione di queste radiche: pure ad averne in maggior copia, e di una maggiore grossezza dovrà profittarsi di un terreno buono, grasso, leggero, gentile (10). Poichè si è esperimentato, che nel magro e sterile una pianta di questo vegetabile produce al più tre o quattro Pomi, e ben piccoli: laddove in terreno fertile, e buono si raccolse non solo il primo mucchio, o complicazione di

più Pomi intorno al fittone, o barba maestra della pianta: ma si osservò, che da una o più radiche provenienti dal primo mucchio, era stato prodotto ancora il secondo: col vantaggio di più, che in questa sorta di terreno non risentono i Pomi alcun danno dall'uggia, che sparger vi potessero le piante vicine (11).

I campi lasciati in riposo sono a ciò opportuni. I Pomi di terra, anzichè danneggiarlo, dispongono assai bene il terreno alla coltura del formento (12); bastando dopo il ricolto di essi una semplice zappatura, prima di seminarvelo; perchè resta così la terra sufficientemente rimossa all'oggetto.

Una terra forte, e argillosa; una terra che assodandosi screpola son le meno adattate (13). Le barbe non possono estendersi con libertà in queste terre compatte; e riman perciò la Patata molto piccola senza poter ingrossare e moltiplicarsi.

Se si abbia un terreno mescolato per una metà, o due terzi, ed anche tre quarti di sabbia; quando non sia troppo secco, o troppo umido: egli è il più acconcio a farvi prosperar questa pianta abbondantemente. Quanti terreni ci son forse tra noi di una somigliante natura; ne' quali non si osa di seminarvi nè pur della segala, sul timore non irragionevole di non ricavarne nè men la semente! Ciò non ostante i Pomi di terra vi frutterebbero a maraviglia (14).

Questo terreno va preparato. Due sono le maniere di farlo; proposte dall' Autore del Libro intit. *Le guide du Fermier* (*). Ognuno potrà scegliere qual meglio

(*) *Part.* 2. *Lett.* 46.

convenga alla sua situazione. „ Se il terreno „ dic'egli „ non ha che la profondità ordinaria delle terre da formento e da segala; è necessario darli un primo lavoro sul finir dell'autunno. Giunto il mese di marzo bisognerà dargliene un altro; e su questo si potran seminare i Pomi di terra primaticci (15). Che se lavorar non si voglia una terza volta il terreno per li più tardivi; converrà differire la seconda lavorazione fino al tempo della sementa. Ma siccome la terra per quest'oggetto principalmente non può esser mai troppo sciolta e sfarinata: così sarà sempre ben fatto il non trascurare la terza zappatura: tanto più che i frequenti lavori suppliscono in buona parte agl'ingrassamenti „.

La seconda maniera di lavorare il terreno suppone una terra profonda. Il lavoro dell'aratro, dove fosse in uso, è inutile; essendovi necessaria la zappa. Si fa pertanto con essa un fosso, lungo quattro piedi, e largo nel fondo due solamente; due e mezzo nell' apertura, e profondo tre. Questo va fatto in novembre; acciocchè la terra, che se ne cava, e che rimane sugli orli possa nel verno con facilità impregnarsi de' sali, che sono sparsi per l' aria, e sprigionansi dalle nevi. Ed affinchè ella possa maggiormente impregnarsene, sarà bene dividerla a misura che cavasi colla zappa. Egli è inoltre importante, che questa terra si renda estremamente sciolta, e sminuzzata. Giunto il mese di aprile si zappa a qualche pollici di profondità il fondo del fosso. Si prepara così una specie di letto a questa radice, la più feconda (16) per avventura tra le note a' Geoponici. Fatta indi scelta (17) di un bel Pomo di

terra, si pon esso nel fosso, e nel mezzo. Copresi questo di terra nella quantità di tre pollici; la quale bisognerà spargervela sopra, facendola passare per un crivello, ed avvertendo ch'ella vi cada soavemente più che sia possibile. I germi della Patata non istanno poi molto a svilupparsi. Altri orizzontalmente si estendono; altri in alto sollevansi, e vengono a spuntare al di fuori. Appena ciò succede, si ricoprono una seconda volta di terra collo stesso metodo; seguitandosi innanzi fino a tanto che il fosso ritrovisi insensibilmente riempiuto: il che non accade che al momento della raccolta.

Dal sin quì detto è ben facile il comprendere, che i Pomi di terra coltivati in questa guisa non giungono tutti ad un tempo alla loro maturità; non moltiplicandosi che successivamente. All'aprirsi però del fosso fa stupore la prodigiosa quantità del prodotto. Altri di essi non sono, è vero, che nascenti; altri in latte; ed altri alquanto più sodi. Il numero non ostante de' maturi egli è tale da sorpassare tutte le idee che formar si possono sulla riproduzione delle piante. Questo fosso, governato nella prescritta maniera, racchiude più e più migliaja di Patate; e ve ne ha sovente un buon migliajo di mature.

Ognun vede, che questo secondo metodo esige molta attenzione e fatica: non è però senza una ricompensa proporzionata. Il letame è quì necessario più che nella prima coltivazione; esso dee essere bene spento e smaltito; ed in mancanza di letame si potrebbono usare le ceneri. La mistura è di facil riu-

scita; facendosi passare per il mentovato crivello unitamente alla terra.

I Toscani a concimare il terreno, destinato alla produzione de' Pomi di terra, adoprano qualunque sugo o letame, tanto di stalla, che di foglie di querce, o di spazzatura; purchè sia ben digesto. Hassi contuttociò l' avvertenza di mescolarvene una conveniente porzione sia di pozza, colombina, pollina, o pecorino; sia di vinaccia, ed anche di bachi da seta; spento questo pure e maturo. La porzione di tal concime dee essere sempre proporzionata alla maggiore o minore fertilità, o magrezza del terreno.

Il tempo, che quivi sceglíesi per la vangatura, è dalla metà di gennajo fino a quella di febbrajo: affinchè il terreno possa ricuocersi al freddo e riposare. La pratica costantemente osservata da que' Contadini in rapporto al tempo di piantare i Pomi di terra, è dalla metà di marzo a' primi giorni di aprile (18). Accade talvolta di dover alquanto procrastinare anche a tutto quest' ultimo mese o per causa di ghiaccio; o sì vero di soverchia umidità. Anche il metodo Toscano merita di essere conosciuto per l' affinità se non altro di quel clima col nostro.

Vangato e preparato il terreno; che soprattutto sia fine; sminuzzandosi a tal effetto tutte le zolle; si faranno in esso de' solchi; conforme si pratica per seminarlo di fave, di ceci, o d' altra civaja; profondi un palmo circa, e larghi tre quarti, come porta d' ordinario la zappa; e vi si spargerà ugualmente il concime. Ciò fatto si porranno le Patate piccole intere; e di-

mezzate se avranno un altr'occhio, ossia gemma. Delle grosse poi se ne faranno tante parti quanti saranno gli occhi (19); e queste si metteranno alla distanza di circa tre palmi, non in dirittura, ma a scacchi nel solco. Quindi si ricopriranno con tre buone dita di terra, e non più: insegnandoci l'esperienza, che piantandole più profonde, fanno bensì grossi steli, e gran foglie, ma pochissimo frutto.

I Tedeschi, che fino dalla metà del Secolo XVII. intrapresero questo genere di coltivazione, usano un metodo che giovar potrebbe il conoscerlo. Arano essi una o due volte il terreno; e sul finir d' aprile vi spargono il letame; che sotterrano con altra più profonda aratura. In alcuni paesi però si attraversa il campo coll' aratro, e si erpica: si aprono poscia o coll'aratro, o colla zappa de' solchi profondi cinque in sei pollici, distanti tre palmi in circa gli uni dagli altri; ne' quali si pongono i Pomi interi, quando sian piccoli; o divisi in porzioncelle, come si è accennato di sopra. Si coprono in seguito; ed è per lo più incumbenza delle donne, e de' fanciulli il porre nel solco i pezzetti in distanza di sei pollici gli uni dagli altri. Quando i gambi sono alti un palmo, si rimuove la terra tra le file; e si rincalzano: operazione che si replica quando sono già alti più di un palmo e mezzo; badando bene di non coprire i gambi inclinati. Quanto più il campo è profondo, tanto più v' è luogo a rincalzare; e ciò dà sempre miglior raccolta. Verso la fine di settembre se ne falcia il fogliame, che si dà a mangiare alle bestie: il che giova a far ingrossare anche

più le Patate. Trattandosi di terre leggere un tal metodo ha tutto il suo merito.

Il metodo Inglese esclude ogni anteriore, e posteriore lavorazione. Poichè nè si rincalzan le piante; nè v'ha bisogno di erpice per purgare il campo dall'erbe cattive: ma la seminatura esige assai diligenza, ed uno strumento, inventato dal Cav. Mustel; di cui ecco la descrizione (*).

Questo strumento consiste in un legno rotondo lungo sei palmi circa, diritto come il manico di una vanga, ma ineguale nella sua lunghezza. La parte inferiore di questo legno assottigliata in punta, è armata e coperta di un ferro della forma di un cono rovesciato, che termina anch'esso in punta, ed ha una base di tre pollici di diametro. Questo ferro dee esser lungo quasi un palmo e mezzo. Immediatamente sopra di esso avvi una forte cavicchia quadrata, saldamente incastrata nell'angolo destro del manico, e sulla stessa dirittura, per cui passa all'altra estremità del manico altro pezzo di legno in croce; che forma la doppia impugnatura del manico suddetto.

Un uomo che serri con le due mani l'impugnatura di tale strumento, ed appoggi col piede destro sulla cavicchia, forma de' buchi; senza essere obbligato a curvarsi, e colla maggior prestezza. Un altro lo segue, e ripone i pomi ne' buchi, che riempionsi poi col rastrello, o con altro ordigno.

La cavicchia serve non solo d'appoggio al piede

(*) *V. Mem. sopra i Pomi di terra.* Parma 1767.

per affondare il paletto: ma per regolare ancora a un palmo e mezzo circa la profondità de'buchi; onde il Pomo resti alla superficie del letame. Questi buchi si scavano sulla stessa linea di nove in nove pollici; lasciando fra ogni linea, o filare lo spazio quasi di tre palmi.

Chi bramasse praticare il metodo Inglese dovrà far trasportare al tempo della piantagione lunghesso il campo la quantità del letame destinatovi, che sia poco consumato. In una delle estremità del campo medesimo scavasi un fosso largo quattro palmi e un terzo e anche più, e profondo due.

La terra scavata si trasporta all'estremità opposta: poi si copre il fondo del fosso con letame; che va distribuito ugualmente all'altezza di tre circa dita. Altro fosso simile si fa per lo stesso verso vicino al primo; e la terra, che se ne cava, serve a coprire il letame di quello ed a riempierlo. Si mette ugual porzione di letame nel nuovo fosso; che vien riempiuto e pareggiato colla terra di quello che li si scava appresso; e così successivamente fino all' estremità del campo; dove l' ultimo fosso si colma colla terra del primo, trasportatavi a quest' oggetto. Mediante una tal operazione tutto il campo è coperto un piede sotterra da un suolo di letame alto tre dita; sopra del quale piantansi i Pomi di terra col mentovato strumento. Per questa maniera di operare, è necessario, come ognun vede, avere un campo di maggior fondo, che non ricercasi operando altramente: dovendosi inoltre al tempo della raccolta ricercare sotterra più

di un palmo e mezzo per cavarne i Pomi: il che la rende di tanto minore facilità: laddove negli altri metodi non trattasi che di rastrellare al più con qualsisia strumento dentato quà e là il terreno già smosso per il precedente rincalzamento.

Qualunque siasi il metodo, che si voglia adottare de' succennati; non è da ignorarsi, che dovendosi far la raccolta de' Pomi di terra, convien aspettare che sia giunta la metà di luglio: e quando ne sia quasi affatto seccato lo stelo, si dovranno allora svellere le mature radici: avvertendo, che sarà sempre meglio il levarle dal terreno più stagionate; perchè così saranno anche più conservevoli, e non muoveranno tanto presto i talli, o germoglj; come si veggono talvolta muovere fino da' primi giorni di decembre: benchè ciò possa procedere dal riseccarle poco nel mese di luglio, o a' primi di agosto quando si schiantano.

Alcuni tra gli Agronomi ne fissano la raccolta in ottobre, ed in novembre (20). E'per altro da notare, che quanto al tempo non può darsi una regola certa a cagione della maggiore, o minore freschezza, o aridità de' terreni. Onde sarà ben fatto attenersi alla prescritta di sopra in rapporto alla secchezza dello stelo; essendo essa un indizio sicuro, che le Patate son giunte a' maturità.

Gli usi economici, e di lusso, a' quali, come si vedrà in appresso, può destinarsi questa preziosa radice, rendono certamente importante la cognizione de'mezzi, onde conservarla per tutto l'anno (21), senza che riesca di maggiore dispendio. Non è bene, dice il

lodato Cav. Mustel, tenere i Pomi di terra ammucchiati gli uni sopra gli altri. Sul finir di aprile gli occhi, o gemme si gonfiano, e germogliano poco dopo. Volendo conservarli tutta la state, bisogna esporli al sole; il quale gl' inaridisce, e ne distrugge il germe: si ripongono quindi in parte ariosa: ove poi il bisogno il richiegga, col metterli in molle nell' acqua calda si fan tornar in brieve come i funghi nel loro stato naturale.

Il Cav. di *Saint-Blaise* nel suo *Traité d'Agriculture pag.* 121 *e seg.*(*) prescrive un altro metodo per impedire il germogliare a que' Pomi di terra, che a tutt'altro si serbano fuorchè alla seminagione. „Il Pomo di terra „ dic'egli „ riposto in mucchio e coperto di paglia in luogo asciutto, non è soggetto al gelo. Ma bisogna preservarlo dai primi sforzi della primavera, e dall' azione ch'ella esercita sopra tutte le piante, con distruggerne il germe che lo riduce in marzo alla semplice utilità della semente. Non si ha ad aspettar questo mese per assicurarne la conservazione. Il ridurlo in farina è una spesa inutile. Non vi ha tra' Campagnuoli chi non abbia un forno per cuocervi il pane. Dopo la cottura di esso, se ne rinnova alquanto il calore con un pajo di fascine; e s' infornano i Pomi di terra che sian ben lavati: lasciandoveli un' ora a forno chiuso. Quando abbondisi di questi Pomi, sarà ben fatto di far succedere le une alle altre nello stesso giorno più in-

(*) *E' stampato a Parigi* 1788: chez Briand quai des Augustins *in* 8.

fornate. Cotti che siano si ripongono sopra un'aja ben rinetta, circondata di tavole, e guarnita di paglia, di cui dovran similmente ricoprirsi i Pomi. Preparata in tal guisa la provvigione di sette mesi; non contenendo i Pomi più alcun principio di vegetazione, ed essendo passati per il fuoco, che tutto purifica; si conserveranno in essi le lor preziose farine. Una tal preparazione va fatta per una maggior cautela in febbrajo. Per farne poi uso, altro più non richiedesi, che l'acqua tepida, che li fa rinvenire, come si è già accennato. „

Che se trattisi di que' Pomi, che si destinano ad essere ripiantati per moltiplicarne la specie; fatta che siasene la scelta, che dovrà esser sempre de' più belli e più sani; non vi abbisogna altra diligenza per conservarli fuorchè la seguente. Il soverchio lor umido è quello, che può farli andar a male; e però levati che saranno dalla terra si esporranno per tre giorni al gran sole: si riporranno indi stesi in camere a tetto, che siano ben asciutte; dove resteranno fino alla nuova sementa.

Ma qual pro per diligenze sì fatte se di poco o niun uso poi fossero le Patate? Questo appunto egli è ciò che rimane a vedersi; affinchè vie maggiormente si conosca da tutti la necessità di promuoverne nelle nostre campagne la vantaggiosa coltura (22). Fu già un tempo, che il parlar tra noi (23) di Patate era materia da socco, e da portarne il dileggiamento in trionfo ed in maschera. Non si lasciò di parlarne per questo, e d'inculcarne più che mai la coltivazione: sulla ferma

speranza di vederle spacciare, come seguì, ed osservasi tuttavia con piacere, ne' varj mercati della nostra Capitale. Gli animi ben fatti non si smarriscono dalla satira: prendon anzi conforto da questa; e danno in ogni tempo a conoscere, che la costanza accompagna poi sempre chiunque nelle utili imprese non ha altra mira fuorchè il bene comune.

Non è in primo luogo da negarsi, che i Pomi di terra un eccellente foraggio forniscano, non che alle bestie boccine, agli animali ben anche e volatili che sono di tanto ajuto alla sociale economia (24). Le loro foglie tengon luogo di qualunque erbaggio. Si avverta però che gli steli non vanno sfogliati troppo anticipatamente. Fa d'uopo aspettare, che siano innalzati e induriti alquanto, e che la foglia principj a mostrare qualche granimento, e a cangiare un tal poco di colore. Ne' Pomi tardivi ciò succede regolarmente in settembre, e sul fine: ne' primaticci a proporzione. Allora si coglieranno di mano in mano le prime foglie, le più vicine cioè alla pianta; e si potran dare alle bestie boccine intere o segate, e mescolate con altr'erba, o paglia; o sì vero seccare, e serbarle pel verno. Questo sfogliar delle Patate reca loro, come s'è detto, un vantaggio, ch' è di farle sempre più ingrossare. Le Patate medesime si dan poi a'cavalli, alle vacche (25), a' majali, alle pecore, al pollame. Quando le rifiutino, basterà cuocerle per le prime volte; poichè in seguito le mangiano anche crude; e divengon grassissimi tutti quegli animali, a cui servon di pascolo. In Allemagna se ne ingrassano perfino i pesci ed i gamberi ne' vivaj.

Fra tutti i vantaggi però, che recano indirettamente all'Uomo i Pomi di terra coll'ubertose lor radiche, il più notabile, e più immediato si è quello di poter servire a lui stesso di un nutrimento de'più sani (26), economici (27) e sostanziosi (28). I varj usi ritrovati fino a'dì nostri, ed esperimentati per cucinarli ne sono un argomento. I Poveri ne mangiano per necessità; i Ricchi per diletto e per lusso. Ne' Paesi, in cui si coltivano, quegli abitanti che altro alimento non hanno, onde provvedersi, li mangian cotti nell'acqua, o sotto le calde ceneri. Evvi chi col latte, o butirro li condisce; e chi ne fa delle eccellenti minestre, cuocendoli colla carne, e col lardo. Lucullo avrebbe trovato ne' Pomi di terra con che sfoggiare anche più nelle sontuose sue cene; Apicio, onde nobilitare con nuovi prodotti, e preparazioni il corredo de'suoi Trattati (29).

Soprattutto però merita questa pianta benefica una particolar accoglienza e distinzione per potersi ridurre in pasta (30) e panizzare (31). Per cotesta così utile manipolazione è necessario osservare le seguenti regole, che si son ricavate da' migliori Autori, che abbiano scritto in questa materia. Determinata la quantità di Patate, che voglionsi impiegare a farne pane unitamente alla farina di formento, si darà ad esse una leggier cottura entro una caldaja, o qualsisia altro vaso capace. Questa operazione serve a rendere la Patata farinosa, e a farle rilasciare più facilmente la pelle, ed agevolarne l'impasto. Per questa bollitura non perde punto di sua sostanza. Cotti in simil guisa i Pomi, e spogliati della sottil pelle; il che si fa pur

anche coll'unghie; si rimenan ben bene soli sotto le mani finchè si riducano a pasta ben manipolata. Si uniscono poi colla farina di formento; che dee essere pronta, e col suo lievito già preparata nella maniera e tempo ordinario; e nuovamente con essa s'impastano, e rimenansi al punto di poterne formare i pani. Avvertasi che in tutta questa operazione non v'ha più bisogno di acqua; poichè i Pomi di terra ne contengono quanta basta all'impasto totale. La dose della farina di formento è in arbitrio di chi vuole un pane di migliore, o di ordinaria qualità. Con un terzo di farina, e due terzi di Pomi di terra si fa un pane gustoso, sano, nutritivo, e sufficientemente bianco. Questo stesso pane sarà migliore e più bianco, se ad un sol terzo di Pomi uniscansi due terzi di farina di formento.

Chi non amasse la semplicità, e riponesse il merito della cosa nella complicata maniera di averla; potrà attenersi ad altri metodi, ed al seguente, che registrasi per una maggior cognizione di quanto appartiene alla materia di cui si tratta. E' cavato dal cit. Libro *Le Guide du Fermier*. Levate che siansi dalla terra le radiche, convien così crude mondarle, e farne tanti pezzi o fettucce; e poscia seccarle al gran sole. Si macinano indi o da se, e calcasi la farina; o con una metà di formento, o d'altra biada; e si ottiene l'intento. Questa farina medesima puossi ancora ricavare senza la macine; che porterebbe anche più in lungo l'operazione. „ I Pomi di terra „ dic'egli „ non van cotti: perdon essi cuocendo quasi del tutto la proprietà fermentativa; onde se ne ritrarrebbe, se fosse

sviluppata, un nutrimento sano egualmente e leggero. Nell' impasto che se ne fa, non vi è che la farina di grano, o d' altra biada, che vi si mescola, la quale fermenti per la giunta del lievito; e se il pane, che n'è il prodotto, è diverso dal pane azzimo, la differenza è ben poca cosa. Non si debbon pertanto far cuocere i Pomi, a fin d'avere una sostanza che meriti di portar il nome di pane. Bisogna adoprarli crudi. Chi è che siasi mai immaginato di far cuocere la farina per ridurla in pasta ed in pane? Ma ben m' avveggo, che voi vi troverete imbarazzato; poichè il grano si macina; e questo non è praticabile riguardo a' Pomi di terra. Come? E non vi ha dunque che un mezzo per arrivare ad un fine? *E' si va pure per più strade a Roma*, disse colui. Non si possono certamente far macinare i Pomi di terra. La loro grossezza, la forma ineguale, l' umidità che sempre ritengono, non permettono che ridur si possano in farina sotto la mola orizzontale di un mulino. Non si giugnerebbe nè pure a questo se non che imperfettamente facendoli ammaccare in un frantojo da olio, o, sotto i pestelli degli strettoj da sidro. Risulterebbe da tal operazione una pasta grossolana; le cui parti non potrebbero riunirsi quanto basta intimamente.... Io conosco un buon mezzo; ed è di far assettare in su un telajo una grattugia, e di grattugiarvi sopra i Pomi di terra, come si usa rapporto al tabacco, e allo zucchero. L'affare a dir vero va alquanto in lungo; ma non dee già credersi, che si debba consumar poi molto tempo per procurarsi una quantità anche considerabile di farina di

Pomi; giacchè io così denomino il prodotto di questa operazione. I Pomi di terra son teneri; e la grattugia fa assai effetto. Altronde non si piglian per questo che i più grossi. In men di un minuto se ne grattugia uno di mezza libbra. I ragazzi sono adattatissimi a questo lavoro, ch' essi prendono per trastullo. Un'altra circostanza inoltre serve ad accelerare quest'opera. Quando il Pomo che si sbriciola non può più tenersi in mano facilmente, si lascia, e se ne piglia un altro. Un pò più di tempo ci vuole per pelare i Pomi di terra: è però molto minore di quello, ch' è necessario per istacciare la farina d' altro genere. Pelati che siano, si grattugiano adattando la grattugia al livello dell' intaccatura delle doghe di una botte che sia nuova, e piena d' acqua limpida e pura; essendo anche ben fatto, che l' acqua sorpassi la grattugia medesima: l'acqua serve a stemperar la farina, e a farla passare. Quando se ne abbia una sufficiente quantità si rimescoli ben bene nell'acqua con una pala di legno, che sia pulita. L' acqua diventerà tinta d' un verdiccio sporco: bisogna decantarla, e rimettervene della nuova. Questa nuov'acqua, rimenando la farina, si carica d'un colore tanto forte quanto il primo. Bisogna gettar via anche questa, e rimettervene dell' altra; rimenando sempre, e cangiando acqua fino a tanto che si chiarifichi perfettamente. La settima lavatura, o anche la sesta produce l' effetto. Da questo si può facilmente concepire, che i Pomi di terra con lavarli si spogliano di molte impurità; che ritengono dove si costumi di cuocerli solamente per farne pane. Questa operazione

andrebbe fatta, se fosse possibile, in un giorno di sole. Quando la farina per tutte queste lavature sia purificata, si fa distendere al sole sopra un panno netto per farla seccare. Se non faccia sole, si fa seccare nel forno dopo che se n' è levato il pane, o che si fa scaldare a bella posta a quel grado. E' vero per altro che il calor del forno pregiudica alla bianchezza della farina. Una tal farina si conserva per lungo tempo. Nel mese di maggio solamente comincia ad alterarsi. Il germe de' grani sembra che per via della macinatura perda le vegetative qualità: non è già così di quello de' Pomi di terra. Per quante cautele si siano finora usate, alla bella stagione egli si sviluppa, e dispiegasi. Non si vorrà certo pensare, che il germe metta il fusto: ma la farina si corrompe, divien verde, imporrisce; e non è più buona a nulla. Ciò forse s'impedirebbe con farla seccare ad un grado maggiore di caldo nel forno. Ma allora sarebbe un farla cuocere in un' altra maniera. E poi, non verrebbe ella forse con ciò a perdere la proprietà di fermentare coll'ajuto del lievito? Confesso di non aver fatto mai questa esperienza. Fa stupore il vedere fino a qual punto il germogliamento sia immedesimato co' Pomi di terra. L'amido è un risultato della putrefazione de' grani; e si sa che la putrefazione scompone le sostanze che vi si soggettano. Io ho fatto di quest' amido; e l' ho ridotto in polvere da capelli. Il buon esito ha vinto la mia espettativa. . . . . La farina de' Pomi da me indicata con un terzo di farina di formento dà un pane bianchissimo, e leggerissimo quanto il buffetto,

di facile digestione, e saporoso. E' necessario non ostante di farlo con attenzione. La farina medesima anche di per se dà un pane, che certamente è preferibile a quello, di cui generalmente si cibano i Campagnuoli. „

La cottura di questo pane, comunque preparato, merita la maggior attenzione. Il calore del forno dee essere regolato; poichè un soverchio grado di esso o lo abbrucerebbe, o farebbelo per lo meno annerire. Il grand' umido di questa sostanza al primo toccar del forno sollevasi alla superficie, producendovi come un sudor copioso; che ripercosso da un calor grande fa annerire il pane esteriormente. Questo calore io lo considero ne' suoi effetti come il soffio, onde forman le bolle di sapone per trastullarsi i ragazzi. Dalle diverse prove fattesi in Parma d'ordine di quel Governo è risultato, che per iscaldare un forno capace di tanto pane quanto può darne una mina di grano, bastano quattro fascine ordinarie; risparmio che non è da trascurarsi. Un'ora e mezza di cottura basta per ben condizionare un tal pane; il quale, cotto che sia, si lascia a forno aperto prosciugare. Mercè di quest'attenzione si avrà un bel pane, e in apparenza uguale a quel di formento. Esso è bianco, leggiere, e di buon sapore. Il cruschello della farina di grano; che dà un pane scuro, che diciam inferigno, mescolato co' Pomi di terra dà un pane più bianco, e che si mantien fresco più a lungo del pane comune. *Ne ho conservato*, dice il Cav. Mustel, *per lo spazio di quindici giorni*; *ed era ancora in istato di esser mangiato*, *come lo è un pane*

ordinario cotto da cinque, o sei giorni. Questo pane è sanissimo (32), come non si potrà negare da chi conosce le ottime qualità di questa radice. *Di qual vantaggio non sarà egli*, soggiunge il mentovato celebre Autore, *negli anni di carestia* (33), *e quanto miglior nutrimento non troveranno in esso i Contadini ed i Poveri, che mangiano sovente un pane di cattivo grano, e dannoso alla salute?* A introdurre appunto tra noi questo vantaggio ha mirato unicamente la SOCIETA' nostra nel far compilare, e pubblicare questa Istruzione.

ANNOTAZIONI.

(1) *Son detti anche volgarmente* Patate, *o* Batate. *Sono il* Solanum tuberosum esculentum, *e il* Convolvulus radice tuberosa *de' Botanici*. *Linneo num.* 10 *denomina il Pomo di terra*: Solanum caule inermi herbaceo, foliis pinnatis integerrimis, pedunculis subdivisis. *I Peruviani lo dicono* Papas; *gl' Inglesi* Battates, *i Sassoni* Tartuffles, Artoffles. *Il vero nome Tedesco è* Erd-apfel, *o* Erd-aepfel: *donde è venuto il corrotto* Artoffles *ec. I Francesi* Patate, Pomme de terre; Truffe blanche, Truffe rouge. *Noi li chiameremo indifferentemente* Pomi di terra, *e* Patate. *Gradiranno intanto i Lettori di averne la descrizione, quale ci fu lasciata da un diligente Scrittore il Signor* du Hamel. (V. Encyclop. Suppl. *Art.* Pomme de terre). „ *Questa pianta mette più steli alti due a tre piedi, angolosi, alquanto vellutati; che piegano da ogni banda, ed in più ramicelli dividonsi; i quali parton dal punto ove le foglie allo stelo si uniscono, e composti di fogliette d' ineguale grandezza. All' estremità di questi ramicelli, ch' è d' un verde scolorito, escono dal suddetto punto di unione delle foglie de' mazzetti di fiori in forma di stella, e di color gridellino: il pistilio cangiasi in una grossa coccola polputa, che maturando ingiallisce; in essa si rinchiuggono i semi. Questa pianta mette dentro terra verso il piede un gran numero di grosse radiche bulbose, che somigliano in qualche parte un arnione di vitello. Sulla superficie di queste radiche veggonsi come de' buchi, dond' escono i fusti, e le barbe che nutriscon la pianta* „. *I Pomi di terra osservati dal Sig.* du Hamel *saranno stati della specie descritta. Se ne numerano per altro fino a* 40 *diverse; il cui fiore è anche diverso; e diversa pure la forma del bulbo; avendovene de' bislunghi, de' rotondi, de' lisci, de' bernoccoluti ec. Il Signor* Chancey *Corrispondente della Soc. di Agricoltura di Parigi*

in una sua lettera de' 13 decembre 1792 da Lione ne ha annunziato una nuova specie conosciuta sotto il nome di Pomi di terra rossi esteri. *Il loro prodotto è maggiore della metà degli altri rossi, o bianchi che siano. I caratteri, che li distinguono, sono un fusto grosso, forte, vigorosissimo, d' un verde oscuro; il fiore piccolissimo con corolla di un bianco erbaceo; gli stami di un rancio pallido; il frutto rosso, eccellente al gusto, e migliore d' assai di quello che fu recato in Francia nel 1785, e diffusovi per le cure del Signor* Parmentier. *Nel 1790 l' Autor della lettera volle farne la prova per conoscere il rapporto, che vi ha colle altre spezie già note; e fare altresì alcune osservazioni intorno alla malattia che gli attacca, detta* frisée; *che nel 1789 distrusse pressochè interamente tutti gli altri nel Lionese. A tal effetto piantò egli in diversi filari le differenti spezie di Pomi. Il filare di questa spezie era tra due; uno cioè de' rossi recati dall' Isola Lunga nell' America Settentrionale sulla Costa della Nuova Yorck; l' altro de' grossi bianchi primaticci nominati:* novelli Inglesi, *o* yam battates. *Il ricolto sorpassò di molto quello de' filari contigui: sebbene le spezie di questi fossero de' più fecondi, rossi, e bianchi fino a quel tempo conosciuti. Nel 1791 resistettero alla straordinaria siccità, da cui fu tormentato quel Dipartimento. Un campo in superficie di 375 piedi, lavorato e letamato ugualmente che gli altri, ne produsse 180 misure, ciascuna di 60 libbre, peso di marco. I due campi vicini a superficie uguale non produssero che la metà. I Pomi furono piantati interi, e de' più grossi.*

(2) *Le piante del genere* bulboso *son quelle che si moltiplicano per via del* bulbo; *ch' è propriamente quella barba, o radice, detta comunemente* cipolla.

(3) *E' incerto chi la recasse dalla Virginia in Inghilterra. Chiunque sia stato il trovatore felice, che fece un sì util regalo all' Europa, non potè ciò avvenire prima del 1585; quando appunto fu scoperta quella parte d' America da Riccardo* Greenvvil; *così denominata alcuni anni dopo*

da Walter Raleigh *in onore della Regina Elisabetta. Probabilmente ci fu recata da quest' ultimo unitamente alle tante produzioni della Virginia presentate da esso alla sua Sovrana. Alcuni ne ascrivono il merito al cel. Francesco* Drack *Inglese.*

(4) *I Peruviani; secondo che scrisse da Lima il Sig.* Dombay *al Sig.* du Chesne *con lettera de'* 20 *maggio* 1779; da un tempo immemorabile han saputo preservarsi dalla penuria e carestia con coltivare questa pianta, che serve loro di unico alimento unitamente alla meliga (*maiz*). Questi Popoli sobrj intraprendono i più lunghi viaggi a piedi con un sacco di Pomi di terra secchi, ed un poco di meliga in grano, che masticano continuamente. Sono da essi chiamati *Papas*. Per conservarli li fan cuocere nell' acqua; li dibucciano, ed espongono al sereno, ed al sole finchè sian secchi: avvertendo di difenderli dall' umido. Ve n' ha un' altra specie, ch' essi chiamano *Chunno.*

(5) *In Germania non furon note che nel* 1650. *I primi di quei Popoli, che ne risentissero i vantaggi, furono gli abitanti del* Voigtland, *Paese dell' Allemagna nell' Alta Sassonia, o Marchesato di Misnia. E' lo stesso che* Terra degli Avvocati; *forse da' Soggetti, che vi furon mandati dagl' Imperadori a governarlo. E' conosciuto in fatti da più secoli sotto il nome latino* di Terra Advocatorum.

(6) Encycl. Suppl. *art.* Pomme de terre. *In Linguadoca se n' è introdotta da* 20 *anni circa la coltivazione. Si seminano senz' altro ingrassamento che quello che han naturalmente i terreni. Un sacco, ch' è men di un quintale, misura di* 100 *libbre da once* 16, *non darà meno di cento quintali.*

(7) *In questa maniera riescono di miglior gusto delle lessate.*

(8) *I palati più fini potrebbono essere sulle prime alquanto renitenti a tal cibo; trovandovi forse ciò che non piace, ed una certa insipidezza: ma vi si addimestiche-*

ranno in seguito, e vi si affezioneranno ben anche come a tante altre cose di sapor non ordinario. E' vero che non lascia di esser alquanto flatuoso. Ma è egli poi il solo fra' cibi di questa natura? Non son eglino tali i piselli, i ceci, e pressochè tutti i legumi, che si mangiano comunemente? Non è difficile emendare questa non piacevole qualità. Altronde trattandosi di farlo servire a sostentamento de' Contadini, che son eglino, *dice l' Enciclopedia*, i flati rimpetto agli organi vigorosi e robusti de' Paesani, e degli Operaj?

(9) *Non si parla quì del clima. Il nostro, benchè non sia totalmente eguale per le ragioni, che saranno ben note a' Fisici: ciò non ostante in generale è più tosto temperato: non trovandosi luogo alcuno, dove per difetto essenziale del clima venga impedita qualche utile coltivazione. Si sa inoltre, che queste radici allignano assai bene, e vi prosperano dal gr.* 51 *di lat. sett. al gr.* 21 *di lat. merid. Noi non siamo che al* 44 *e* 26.

(10) *Nella Valle di Lanzo in Piemonte, dove le Patate formano un articolo importante di commercio, il terreno che le produce è tanto leggero e sciolto, che quando si raccolgono nella loro maturità, prendendone il fusto colla mano, vengon fuori tutt' ad un tratto pendenti dalle loro radici. Egli è questo un terreno d'un colore cinericcio oscuro che verisimilmente non dovrebbe esser altro che un miscuglio delle terre che compongono i diversi strati delle Alpi a piè delle quali ritrovasi. Le valli di questa natura godono generalmente di un sì fatto benefizio. Al cader delle piogge, al liquefarsi delle nevi e de' ghiacci la prima superficie de' monti si sgretola, e precipitando seco tira la porzione più feconda del suolo, formata in sostanza da un' infinità di corpi animali e vegetabili corrotti, e di sali: tanto maggiormente se questi monti piantati fossero per qualche spazio di alberi, o arbusti, e servissero di nido e covile agli uccelli e alle fiere.*

(11) *Nel Territorio di Sarzana da uno de' nostri Socj*

furono raccolte delle Patate, „ che non potevano essere nè più belle, nè d'un gusto più delicato; *per quanto il terreno fosse* ombreggiato superiormente da un foltissimo oliveto, che lasciava appena libero il passaggio ad una languida spera di sole. Erano della specie delle bianche. „ *V. Fogl. Pat. num.* 17 *pag.* 210 *e seg. ann.* 1792.

In Corsica, e nelle Provincie Settentrionali segnatamente di Balagna e di Nebbio introdottevi già da 20 *e più anni, vi fruttano prodigiosamente, non tanto ne' piani, quanto ed anche in maggior copia nelle montagne; dove prosperano i castagni. Se ne seminano delle rosse, o bianche indifferentemente, delle rotonde, o bislunghe; e se ne fa uno spaccio incredibile. In quest'anno le richieste degli avventori le han fatte crescer di prezzo, e si son vendute tre soldi la libbra.*

(12) *Il terreno, ove sono state piantate le Patate, acquista una caloría poco minore di quella che render sogliono le fave ed i lupini; rinnovandosi del tutto il terreno medesimo, e ritrovandosi in esso tutta quella porzione di sugo, che vi fu sparsa nel piantarle. La distanza poi delle barbe, e de' fittoni di esse serve a tener soffice la terra. V.* Lunario per i Contadini della Toscana. 1778. *Opera delle più accreditate in tal genere.*

(13) *Fra' terreni va assolutamente escluso l'argilloso. Esso per la nota sua tenacità non permette, che queste fruttuose radici si aprano la strada per estendersi e moltiplicarsi. Il più leggiero merita di essere preferito, e singolarmente il sabbionoso. I Pomi che vi crescono diventano prodigiosamente grossi* „ Io ne ho veduto „ *dice l'Autore dell' Opera* Le Guide du Fermier, „ di quelli che pesavano fin quattro libbre; quando i più grossi di una terra forte arrivavano appena a poche once.„

(14) *L'instancabile Paroco di Roccagliata (Terra montuosa a greco tram. di Genova alla dist. di* 18 *miglia), il Rev. Michele Dondero nostro Socio ha fatto toccar con*

mano quanto sia vantaggioso il seminare i terreni, e ne' luoghi specialmente montuosi, di questo vegetabile. V. Fogl. Pat. N. 14 p. 105 ann. 1792.

(15) *Ve ne hanno appunto in Inghilterra, ed in Francia di quelli, che seminati in marzo si raccolgono dalla metà di giugno a quella di luglio. Son questi della qualità de' primaticci; saporosi, fecondi quanto gli altri; da' quali non son differenti nella forma e nel colore; e coltivansi alla stessa maniera. I primaticci in Allemagna si dicono* Pomi di S. Giacomo; *perchè in luglio verso tal festa maturano. I bianchi e bislunghi son primaticci e più delicati che i rossi e rotondi. Possono per altro lasciarsi nel terreno fino al novembre; ed allora moltiplicano straordinariamente; avendone un solo dato 300; senza contare i piccoli come una nocciuola in grandissimo numero. Nella Terra di Campi se ne sono raccolti de' perfetti poco più oltre la metà di giugno*. V. Fogl. Pat. Num. 27. p. 210. anno 1792.

(16) *Ne'* Viaggi *del Sig.* Young *leggesi*, che nelle Provincie Settentrionali d' Inghilterra da un' *acra* di terreno, ossia da 45000 piedi si ricavano ordinariamente tante Patate per 5036 staja, ciascuno di 60 libbre da once 14. *Il Sig. Tommaso* Ellis *Inglese assicura di aver veduto a Londra delle Patate della specie di quelle trasportatevi dal Perù, che pesavano da 19. a 22 libbre Inglesi*: V. Lunario per i Contadini della Toscana ann. 1784. *In Roccatagliata* da un terreno, appena sufficiente a produrre soltanto 15 mine di *granone*, vi si sono raccolte tante Patate da rimpiazzare 50 mine di civaja.... In quattro anni di esperienze se n' è raccolto quando 350 quando 400 rubi. Questo prodotto mandato a Genova ha reso 30 soldi al rubo franchi di spese. *L' anno* 1791 *se ne sono raccolte più di* 700 *rubi. Questa sì gran quantità di Patate* si è raccolta in una terra, che ad annata ubertosa non avrebbe prodotto più di sei mine di *granone*. *Vi si cominciarono a coltivare nel* 1786. *Se*

n' ebbero poche libbre dagli Svizzeri della specie delle rosse. Queste, secondo l'esperienze fatte in quella Terra, provano meglio nelle montagne, ed amano il solatío. V. Fogl. Pat. N. 14 p. 105 anno 1792.

(17) *In Francia si scelgono per la semente i Pomi più piccoli di color bigio e rotondi. La loro spezie, come più farinacea, dee avere la preferenza. I Toscani vogliono, che la Patata bianca sia quella che più conviene al loro paese. Sarebbe ella forse quella, che più si affà anche al nostro? Gl' intelligenti dicono generalmente di sì..*

(18) *Nella mentovata Valle di Lanzo si piantano in aprile colla meliga, distante l' un Pomo dall' altro un piede e mezzo circa, e negli stessi solchi fatti per la meliga suddetta; in guisa che tra una pianta o grano di questa si semini una Patata: avvertendosi che quanto più raro si seminerà, tanto più abbondanti e grosse saranno le Patate alla nuova raccolta. Praticatosi un tal metodo da un nostro Contadino in una estensione di terreno della portata di un rubo di meliga, ne ha raccolto soltanto mezzo rubo, e* 120 *libb. di Patate per la maggior parte bellissime. Fu nel* 1784 *che se ne fece la prova. Ragguagliata pertanto la meliga a* 50 *soldi il rubo, e le Patate a un soldo la libbra; il Contadino ebbe sopra sole* 100 *libb. di Patate il benefizio di lir.* 3 *e soldi* 15; *essendo rimase le altre presso di lui per saggio, e semente: il che compensò l' apparente discapito del mezzo rubo di meliga raccolto di meno, ossia de' soldi* 25.

(19) *Questa è la pratica comunemente osservata. E' per altro un pregiudizio il piantare i Pomi a pezzetti. La spezie de' rotondi soprattutto non si ha mai a partire: i frutti hanno ad essere de' più belli. L' operare diversamente è un risparmio inopportuno, che va a ferire, e minorar la raccolta. So che gli Autori in generale, che hanno scritto* sulla coltura de' Pomi di terra; *e si è accennato anche in questa Istruzione, per non ommetter nulla di quanto si pratica in tal materia; han quasi tutti vantato*

il fare in pezzetti questo frutto nel seminarlo. Fu forse error d' intelletto, e inesattezza di osservazioni, ed esperienze. Queste per avventura non furon fatte che sopra i grossi, bianchi, primaticci, che sono le yam battates *degli Inglesi. I rossi, de' quali parla il Sig.* Chancey, *non si debbon dividere.* V. Feuille du Cultivateur N. 100 pag. 398 anno 1792. *E' di più da riflettersi, che quando siano fatte in pezzetti le radiche, se mai le stagioni andasser molto piovose, marciscono in gran parte. Un Coltivatore di* Caen *nella Bassa Normandia fece nel* 1787 *questa esperienza.* „ Piantò un Pomo di terra senza partirlo; ed un altro, in qualche distanza dal primo, tagliato in pezzi secondo il metodo ordinario. Il primo ne produsse 217; cinquanta de' quali molto grossi; e gli altri di una grossezza mediocre: quello poi, ch' era stato diviso non ne fruttò che 120 in tutto; i quali inoltre erano molto più piccoli de' primi. Per altre esperienze si è conosciuto, che il Pomo intero in un sol piede di spazio produce il doppio de' frutti del Pomo diviso. La ragione è evidente. Nel momento, in cui va seminato il Pomo, raccogliesi la di lui farina nel germe. Questo germe, il cui vigore è riposto nell' union delle parti, se si dividano, divien assai languido; perde non poco della produttiva sostanza; e se ne ha un ricolto anche minore „ *Contuttociò anche nell' Enciclopedia* Suppl. *Art.* Pomme de terre, *si legge* „ che il solo occhio della Patata, staccato con tanta polpa intorno della grossezza di un pisello produce egualmente i suoi frutti. „

(20) *Quando si aspettasse a coglierli in questo tempo, gioverà il sapere, che sulla fine di agosto entrano in fiore. Succede la semenza rinchiusa, come s' è detto, in una coccola. Siccome però questa pianta si suol propagare come tante altre per via della radice; venendo in tal guisa, e producendo più prestamente; quindi è, che se ne tagliano, tostochè si veggon fioriti, e rasente terra i fusti, e si danno alle bestie.*

(21) *Il non potersi conservare oltre un anno le Patate potrebbe ammirarsi qual tratto di Provvidenza amorosa; la quale avendo principalmente destinata tal produzione a sollievo della povera gente; ha tolto così l'occasione d'inquietanti speculazioni, che aver posson luogo talvolta nelle incette de' grani.*

(22) *Da alcune esperienze fatte in Polcevera nel* 1782 *in uno spazio di terreno di circa* 6 *palmi in quadro si ricavarono* 40 *buone libb. di Pomi di terra; la più parte della grossezza di una melagrana.* V. Fogl. Pat. Num. 45 pag. 353 e seg. d. anno.

(23) *Le prime più conosciute piantazioni di Patate tra noi si videro nel* 1779 *promosse da' ragguaglj, che se ne diedero con qualche esattezza e frequenza ne' Foglj Patrj. Si estesero quindi a Varese, e a Sarzana. L'anno scorso furono introdotte nel Territorio di Chiaveri, cooperandovi quell' egregia Società Economica. Per quanto sia stata abbondantissima la raccolta; pure se ne sono avute tante richieste da farle straordinariamente rincarare.*

Precedentemente, cioè nel 1773, *avea parlato delle Patate sotto nome di* Tartufi *il P. Geremia Fenelli da Vernazza de' Min. Rif. nel suo* Giornale del Paroco. *Da questa più che opera, faticosissima compilazione ebbe il lodato Paroco di Roccatagliata le prime notizie intorno ad una così vantaggiosa radice. Per quanto sia rimaso questo* Giornale *alquanto negletto, attesochè l'ordine, e lo stile non han forse meritato l'applauso degl' Intelligenti: non è per altro da negarsi, che non sia esso pieno di moltissime cose anche utili, com' è la presente; potendosi, ugualmente che da Ennio faceva Virgilio, ricavare da questo libro delle ottime cognizioni ad altri oggetti; siccome vedesi da' rispettivi titoli. Ora introducendosi dall' Autore un* Paroco in veglia con gli studiosi della Parrocchia, *al* § 24 *lo fa in tal guisa favellare:* „E giacchè siamo a parlare di quelle piante che si propagano, o dilatano dalla loro radice, voglio manifestare a' miei cari Parrocchiani

una mia scoperta... Quì io non asserisco una cosa che abbia letta o ascoltata da altri: parlo di una cosa, che ho veduto io co'miei occhi, e l'ho maneggiata con le mie mani; e perchè l' ho conosciuta di un sollievo sommo a tutti, singolarmente ai contadini, e di vantaggio notabilissimo ad ogni ceto di persone, come quella, ch' è atta a moderare il prezzo del frumento, e d' altri commestibili, che in quest'anno (nel 1773) particolarmente è asceso all' ultime mete (*in tal anno non valeva il grano che lir.* 33 *la mina, nel corrente vale* 56). Questa pianta volgarmente si addimanda *Tartufo*, di cui sento dire, che ne abbonda il Modonese, e la Toscana; ed in particolare ne fan caso in Carrara „. . . *Parlando poi del metodo di seminarla conchiude*: chi vuole prevalersi del terreno nel mese di ottobre allorchè si zappa la terra, potrà tagliare i puri *globi*, con lasciarvi il rimanente delle radici, ed i *globi* più piccioli, che l'anno appresso da se stessi germogliano; e poi seminarvi grano, fave, ec. perchè tali radiche per esser profonde non pregiudicano; nè pregiudica il loro stelo, che piuttosto sostiene il grano: e così ogni anno avrà una doppia raccolta. *Passa indi alla maniera, ch' egli tenne per farne pane; avendo scelto a tal uopo* 16 *libbre di Patate: che dopo di aver fatto bollire, e mondare con tutta diligenza; levando loro quella parte donde germogliano; perchè rimane troppo più dura della restante; le impastò al solito con tanta farina quanta fu sufficiente a dare a quella pasta una conveniente consistenza, e n' ebbe* 24 *piccoli pani, che furono giudicati, senza che si pesassero, del valore di* 30 *soldi. Tal farina compreso il lievito non oltrepassò le cinque libbre. Questo pane riuscì bianchissimo, e d' un sapore gradevole quanto qualunque altro casalingo. La pasta di dette Patate, secondo l' asserzione dell' Autore, che cita il sentimento di peritissimi Medici, è uno de' cibi più salutari, perchè* molto assorbente degli acidi; e può difenderci dall'umor salso, che tra noi tanto serpeggia. *E'*

poi d'avviso, nel che dice di essere stato molto approvato da uomini assennati, *che le Patate, ridotte in farina in una delle maniere accennate in questa Istruzione, e mescolate con un solo quarto di quella di frumento, diano altrettanto pane di buona qualità. V.* Giorn. del Par. T. I. p. 259 e segg.

(24) *V.* Encyc. Suppl. *Art.* Pomme de terre, *e* Dictionn. Univ. Franç. Lat. *Art.* Patate.

(25) *Nella summentovata Terra di Campi le tenere vette del fusto delle Patate si son fatte seccare a uso di tabacco in fumo, e ritrovate eccellenti. Quanto alle vacche; le mangiano, è vero, avidamente, e se ne giovano; dando anche un latte più copioso, che non fanno nutrendosi di fieno, o d'altro secco foraggio: è nondimeno da avvertire, che in Francia questo pascolo le ha fatte sovente gonfiare. Tanto rapportasi in un articolo del* Feuille du Cultivateur *N. 77 p. 306 ann.* 1792. *Potrebbe provarsi di correggerne la crudezza con un poco di sale, e di non darle loro immediatamente dopo di averle tagliate; ma lasciarle gocciolare, o continuare a darle cotte.*

(26) *Ma non solo è de' più sani fra' cibi un tal vegetabile; che anzi è tenuto per uno specifico contra lo scorbuto. Il Signor* de Magellan *Corrispondente dell'Accademia delle Scienze di Parigi così scrive da Londra al Sig.* de Bory „ E' stato ultimamente presentato alla R. Società di questa Capitale un rimedio facilissimo e a bonissimo prezzo per guarire lo scorbuto. Bisogna mangiare de' Pomi di terra crudi. Due o tre di questi bastano. Questo rimedio, per quanto ho sentito dire, è notissimo a' Marinaj Americani, che vanno alla pesca della balena verso il Sud; e vengo assicurato, che ciò sia stato praticato con buon successo al bordo di due bastimenti Inglesi „. *In un marasmo pressochè universale proveniente da stomaco sono stati ritrovati efficacissimi.* V. Feuille du Cultiv. N. 10. 1793. Encycl. Suppl. *Art.* Pomme de terre.

(27) *Le Patate, che ci vennero d'Inghilterra nel* 1784 *si vendettero lir.* 10 *mon. di Genova al quintale, ch'è di* 150 *libbre nostre; un soldo, cioè, e quattro denari la libbra. Le nostre in quest' anno si sono vendute indigrosso* 12 *soldi al rubo, e a minuto soldi due la libbra.*

(28) *I Popoli del Chilì s'interessano infinitamente di questo prodotto, facendone un gran consumo, e mescolandolo in tutti gli alimenti. La spezie di Patate, che al Perù chiamasi* Chunno, *la preparano nella seg. maniera per averne della* farina *e dell' amido.* „ Si fan queste gelare e pestansi in seguito finchè perdan la buccia. Preparate in tal guisa si pongono in un fondo d'acqua corrente, e caricansi di pietre. Quindici o venti giorni dopo si cavan dall'acqua, ed espongonsi al sole, ed al sereno finchè sian secche. Diventan esse in tal guisa un vero amido: di questo se ne fa una farina pe' convalescenti „. *E' fuor di questione, che la parte nutritiva de' farinacei sia l'amido. Il* sagou, *ch' è quella gomma farinacea, che producono certe palme nell' Indie Orientali, di cui fassene pane, ed apprestansi altri alimenti; non è altro in sostanza che un amido. L'esperienza ha dimostrato che i Pomi di terra, essi pure del genere farinaceo, ne abbondano. Due once di questo amido stemperato nel latte, o nell'acqua con un poco di sale possono nutrire per un giorno intero un bambino, che si voglia slattare. Un simile alimento è molto più sostanzioso, e migliore della polta di farina di grano. Questa anzi non fa che delle vittime ogn' anno; sebbene abbiasi tutta la maggior attenzione in prepararla. Di tanto ci assicura il Sig.* Parmentier *nella sua Opera pubblicata a Parigi in* 8 *nella Stamp. R. intit.* Récherches sur les végétaux &c. *L'Accademia di Francia nel* 1739 *giudicò,* „ che l'amido de' Pomi di terra proposto dal Sig. *Ghise* faceva una salda più consistente di quella dell'amido ordinario: ma che non vi risaltava così bene il bel colore come in questo „ *Decise non ostante, ch'* „ era meglio adoperar l'amido de' Pomi

di terra per risparmiare il grano ne'tempi di carestia.„ *Il suo inventore era stato il Sig.* Vaudreuil; *che perciò nel* 1716 *ottenne uno di que' privilegi esclusivi, che accordar si sogliono dalla munificenza e saviezza de' Principi a' ritrovati, ed introduzioni interessanti lo Stato. Di questo amido potrebbe farsene polvere per li capelli.*

(29) *I Contadini le apprestano con semplicità come i navoni, e le rape: coll' agliata sono appetitose al maggior segno. Le Persone agiate le imbandiscono con butirro; le mangiano colle carni; ne fanno delle frittelline; degli zughi melati. Tralle principali maniere di cucinarle accennate nell' Opera* le Guide du Fermier *se ne registrano sei.*
„ 1 Si fan semplicemente cuocer nell'acqua: la pelle si stacca per così dire da se; e mangiansi calde senz'altro condimento che quello di un poco di sale. Questa è la maniera con cui apprestansi ne' Paesi, dove le Patate tengon luogo di pane. 2 Le Patate cotte in tal guisa si fanno in bocconcini, e si condiscono a uso d'insalata; aggiuntavi qualche erba odorosa, come timo, persa ec. Invece d'olio può usarsi il butirro. 3 Si tagliano egualmente; si mantengono tepide; e mescolansi con butirro, o crema, con un pò di sale, erbe odorose, pepe, e spezierie. Questo piatto chiamasi in Francia *à la maître d' hôtel*. 4 Si prepara una salsa bianca con butirro, e un poco di farina; e intinte in essa si mangiano. 5 Si affettano sottilmente, e si friggono nel butirro, o olio, o lardo. Questo metodo è assai in voga nel Lionese. 6 Se ne fanno degli zughi. Per far questi si prepara una pasta liquida come se si volessero fare di tali zughi delle mele ordinarie. Vi si fanno immollar dentro, e si mettono a friggere. „ *Ma non si finirebbe mai, se tutte indicar si volessero le forme, sotto le quali preparar si possono le Patate. Converrebbe farla da Apicio, e copiare una parte di qualche Trattato* De Re Culinaria. *Basti il dire, ch' elle son buone* aux roux *come i fagiuoli bianchi*, a stufato *come i rossi;*

sfoggiano a maraviglia sotto un gigot; *se n' empiono per manicaretto i polli d' India, le oche ec. che si fanno arrostire; e si confettano perfino come le castagne.* V. Opusc. Agg. all' *Agricoltore sperimentato del Trinci.*

In Parigi da uno di que' raffinati Pasticcieri per nome Costou *fu trovato il mezzo di farne de' biscotti per le tavole; ne' quali egli assicurò che non entrava punto di farina di formento. Erano questi leggerissimi, e di facile digestione. Avevano inoltre il vantaggio di mantenersi freschissimi: il che è stato osservato in tutte le preparazioni fatte con Pomi di terra. In Genova se n' è fatta pure la prova, ed ha avuta un' ottima riuscita.*

I Contadini d' Alsazia li fanno entrare perfino nel cacio, praticando il seg. metodo. „ Fan cuocere i Pomi di terra tanto che siano vicini a fendersi. Allora li cavano dall' acqua, e lascianli risudare per 24 ore: indi li pelano, e lavanli più volte in acqua sempre limpida, e ripongonli dentro di una salvietta a gocciolare nuovamente. Dopo ciò li mescolano con una quantità di latte destinato a fare il cacio; aggiungendovisi da alcuni dell'erbe odorose, come serpillo, cedronella, abrotano ecc. „ *Un tal cacio è di miglior qualità di qualunque altro; e da chi nol conosce mangiasi come cacio degli Svizzeri manipolato con erbe consimili.*

In Germania son ridotte le Patate a uso di caffè. Dopo di averle fatte bollire si mondano, si tagliano in piccoli pezzetti cubici, e si seccano. In seguito si fanno abbronzare, e si macinano preparandole come il caffè. Altri v' impiegano la sola pelle staccata dopo lavate nella spessezza di una linea circa, e tagliata essa pure in pezzetti, e seccata. Si vuole che la pelle abbia più gusto. Comunque sia, è sicuro che chi vorrà provare questa nuova sorta di caffè colla crema di latte avrà una saporosa e sana colezione. Encycl. Suppl. *Art.* Pomme de terre.

(30) *In Roccatagliata se n'è fatta della farina. Eccone il metodo.* „ Si tagliano in piccoli pezzi; si fanno di-

seccare sopra una graticola in una stufa; e si pestano.„ *Di tal farina ne sono state mandate le mostre alle Stanze di questa Società Patria; dove conservasene tuttora una porzione. Essa ha servito per farne delle lasagne, de' tagliolini, delle paste inzuccherate ecc. mescolata con egual porzione di farina di grano, e anche da se sola.*

Son pure gradevoli in paniccia, polenta, e migliaccio: se ne fanno delle bruciate come se fosser castagne; col vantaggio di più, che dove il prodotto di queste è non di rado infedele; quello delle Patate è immancabile.

(31) *Il Sig. Parmentier nella sua Operetta pubblicata in Parigi nel* 1779, *che contiene la* Maniera di fare il pane di Pomi di terra senz'altra farina, *ha evidentemente dimostrato, che tutte le specie de' Pomi di terra possono servire a farne del pane.* „ Non ve n'ha alcuna „ *così scrive* „ che non contenga più o meno di amido; siccome ancora le differenti parti proprie ad acquistare per via della cottura, e del rimenare che se ne fa il carattere di una pasta tenace, ed elastica. Ciascuna libbra di queste radici dà ordinariamente tre once di amido: quelle che presentano una superficie nericcia, siccome sono più abbondanti di farina, così abbondano anche più d' amido. Le proporzioni dell'amido e della polpa non variano mai; sia nella composizione del lievito, sia in quella della pasta; e queste debbon esser sempre in parti uguali. L'acqua destinata all' intrider del lievito, o della pasta non dee esser mai troppo calda: essa forma il quinto della mistura. La quantità del lievito è determinata da quella della pasta, e ne fa la metà; di maniera che per 100 libbre di pane son necessarie cinquanta di lievito. Se i Pomi di terra fossero raffreddati, è necessario tuffarli nell'acqua bollente, e lasciarveli per molto tempo; affinchè il calore li penetri. In tal maniera ripigliano ben presto sotto lo spianatojo la consistenza di una pasta viscosa e tenace. Si abbia però l'attenzione di levar loro la pelle subito

che si saran tratti dal fuoco. „ *Questo metodo di far il pane è a dir vero alquanto complicato, ed esige molte preparazioni. Si è indicato soltanto perchè sembra che la materia lo esiga: rimettendo per il di più i Leggitori all'Opera mentovata. E' per altro preferibile il metodo accennato alla pag.* 14. *e seg* § Soprattutto, *come il più semplice; e tra noi già sperimentato con felice successo.*

Nel 1781 *d'ordine del Sig.* De Castries *Ministro della Marina di Francia si fece in Parigi nella* Scuola de' Panattieri, *ed alla presenza dell'Intendente della Guadalupa e de' Membri del Comitato di quella Scuola, quantità di biscotto di Pomi di terra. Le prove di esso erano state fatte anche prima da' Sigg.* Parmentier, e Cadet de Vaux, *che ne presentarono i risultati, superiori alla loro espettazione. Era troppo facile il presentire i vantaggi che sperar si potevano da un tal biscotto a favore della Marina, e delle Colonie. L'esperienza fu ripetuta alle Isole dal Sig.* Gerard *Medico al Capo Francese a tenore dell' Istruzione del Sig.* Parmentier: *furono i Pomi di terra convertiti in biscotto; e si giudicarono uno de' prodotti i più preziosi per quelle parti in tempo di carestia, e di guerra.*

(32) *Non merita di essere ascoltata l'obiezione, che questo pane sia greve, e indigesto; attese le parti glutinose componenti i Pomi di terra. Ognun sa che il gran correttivo della gravezza di qualunque pasta è il lievito; servendo esso appunto a disgregarne le parti più tenaci e viscose; e dandole una tale elasticità, che digestibil la rende, e leggera. Trattasi altronde di mescolar le Patate con metà, o due terzi di farina di grano, o di segala, ed a benefizio de' Giornalieri, e Campagnuoli, i cui stomachi generalmente non son poi tanto delicati; e le quotidiane fatiche fan loro esigere un cibo anzi che no consistente. Si consultino il lor vitto, e regime ordinario; e riflettasi se uno stomaco di robuste fibre, e sempre ben assistito da' sughi, per cui, anche attesa l' aria che respirasi nelle Campagne, non son nè pure indigestibili i castagnacci; possa poi sde-*

gnarsi nella digestione delle Patate. Sebbene anche in Genova nell' anno corrente una civil Famiglia ha voluto per mera curiosità, potendo farne senza, provarsi a far del pane di Patate, mescolandone la polpa con metà di farina di grano; ed ha continuato a mangiarne per tutto il tempo che ha potuto avere delle Patate medesime; senza risentire il menomo incomodo. Supposto, che questa Famiglia fosse di sei individui, che consumassero annualmente in grano 12 *mine per lo meno; ne avrebbe con ciò risparmiato mine sei; che a sole lir.* 30 *la mina porterebbero un risparmio di lire* 180; *dalle quali deducendosi il costo delle Patate comperate indigrosso a soldi* 12 *il rubo, ossia lir.* 7 *e sol.* 4 *la mina, rinverrebbe sempre un risparmio di circa lir.* 80 *in una sola Famiglia. Un saggio di questo pane è stato portato alle Stanze della Società Patria, e trovato eccellente.*

(33) *In Roccatagliata in questo stesso anno, in cui la difficoltà d' incettarli ha portato per così dire all'eccesso il prezzo de' grani; per testimonianza di quel degno Paroco le Patate raccoltevi han giovato moltissimo a tranquillare sulla loro esistenza dal lato de' viveri tutti quei Popolani; che fino allo scorso febbrajo, in cui n' erano ancor provveduti, non han saputo che cosa si fosse la carestia; cibandosi di questa sostanziosa radice, e riducendola in pasta a uso di tagliolini, o di lasagne, che si assicura riuscire bianchissime e di ottima qualità.* (V. Fogl. Pat. N. 22 pag. 171 ann. 1793). *Che se cercar si volesse, come si suol dire, il pelo nell' uovo; potrebbe forse dirsi, che le paste intrise con questo farinaceo furon trovate alcun poco mollicce, ed avevano un lontanissimo sapore di dolce: qualità che non trovasi in tutte le Patate; e che corregger si potrebbe in grazia de' palati di più difficil contentatura; impiegandovi, come si accennò, in vece di una metà, due terzi di farina di grano, ed un terzo solamente di esse.*

Nella carestia che afflisse l' Italia nel 1764 (*vendevasi il grano lir.* 43) *i contorni della Certosa di Firenze ne furono preservati per l' abbondante raccolta di Pomi di terra fattasi da uno di que' Solitarj, che ne avea recate le piantazioni d' Irlanda sua Patria. Susseguentemente un illustre intelligentissimo Amatore, persuaso dalla ragione e dal fatto dell' utilità di queste benefiche radici ne fece traspiantare una buona porzione nelle sue tenute di Chiaveri. Questa coltura per altro fu assai presto negletta da quei Contadini per un falso principio crudele, ch'escluder vorrebbe se fosse possibile dalle imperfette istituzioni dell'uomo tutto ciò, che sente di novità; che, colpa dell' umana contraddizione, s' introduce poi con tanto piacere, e ad ogni poco nelle cose superflue. Della carestia suddetta veggasene l'orrido quadro, che ne fa l'Autore della Prefazione a'* Saggi di Agricoltura di un Paroco Samminiatese. *Firenze* 1775 *in* 8. *Tal carestia si fece nuovamente sentire nel* 1766 *e fu seguitata* da una pestilente epidemia; conseguenza della fame e del cattivo alimento.

N. B. Alla pag. antecedente lin. 14 *di circa lir.* 80 leggasi: *lir.* 136. 16.

22702